



## 模擬試卷一

### 聆聽資料一

世界上的植物千姿百態，也會開出林林總總的花朵，你最喜歡那一種花呢？相信很多人的答案是玫瑰、向日葵這些色彩瑰麗、形狀又大又美的花卉，但你有沒有欣賞過姿態獨特的梅花呢？

梅是長壽植物，現存最古老的梅有超過一千年歷史，即使種植在花盆內，梅也能有十年壽命。種植大部分植物都需要土地肥沃、氣候溫暖、濕度適中等條件，但梅有所不同，它對氣候、土壤沒有太大要求，只要水分合宜，即使在極為寒冷的地方也能生長，因此我們能欣賞到梅花在大雪中盛放的美景。

所謂「梅花香自苦寒來」，古人認為不畏嚴寒的梅花象徵脫俗不羣、堅忍不拔的精神，因此以它為「花中四君子」和「歲寒三友」之一，可見它的與別不同。

梅的品種超過三百種，梅花的花瓣直徑只有三至五厘米，顏色應有盡有，除常見的白色、粉色外，亦有綠、紫、紅等顏色。梅花的花香獨特清幽，既不像玫瑰般濃烈，亦不像菊花般清淡。

梅更融會在中國的傳統藝術之中，歷代文人詠歎梅花的詩詞多不勝數，而宋代的楊無咎、元代的王冕以至近代的吳昌碩，都是以畫梅著稱的國畫大師。

中國是梅的原產地，現在世界上有不少學者以梅為切入點，作為了解中華文化的方式。不要以為梅只有觀賞價值，中醫認為在飲品、湯羹中加入適量的梅花，對疏導腸胃有正面功效。梅樹結成的梅子，味道酸甜，不但能潤肺止咳，而且含有多種維他命、礦物質和有機酸，亦具有穩定血糖、降血壓等藥用價值。梅子亦能醃製成梅乾、話梅，製成梅子醬及釀成梅酒。

由此可見，既能陶冶性情，又有實用價值的梅真是一種「內外兼備」的植物呢！





## 模擬試卷一

### 聆聽資料二

偉明：大家好，以下時間會由我和家儀一起就這次的專題研習進行口頭匯報。我們除了在圖書館及互聯網搜集資料外，也訪問了一些我們身邊的家人、朋友。

家儀：沒錯，那麼就讓我先開始吧。香港地道小吃的種類很多，例如咖哩魚蛋、燒賣、腸粉、雞蛋仔、格仔餅、臭豆腐、碗仔翅、牛雜、煎釀三寶等等。

偉明：地道小吃最早是以街邊攤檔的形式打響名堂，在上世紀五、六十年代，香港湧入大量新移民，由於缺乏技術，他們為了糊口便成為了流動小販，當中不少人販賣烹煮方便的小吃。這些小吃因為價格廉宜，能夠即買即吃，大大滿足了經常體力勞動的基層市民的需要。加上當時監管小販的制度並不成熟，因此街頭小吃便愈來愈盛行。

家儀：政府在七十年代引入小販發牌制度，加強票控無牌小販，為便於逃跑，小販會運用木板、滾輪組成便宜堅固、方便推拉的木頭車販賣食物。如今也有一些小吃店會模仿木頭車的裝潢，販賣地道小吃，但風味卻難以和舊日的小販檔相比了。街頭小吃文化最盛行的時候，各區都出現雲集熟食小販的「為食街」，這些街道不但是草根階層解決三餐的飯堂，不少遊客來港旅遊時亦會慕名而至。香港能有「美食天堂」的美譽，小販檔的貢獻可謂功不可沒。

偉明：到了一九九四年，當時食環署為了杜絕小販阻塞街道、影響環境衛生的情況，將一般事務隊改組成小販事務隊，嚴厲掃蕩無牌小販，街頭小販數目從此大幅減少，如今已日漸式微。然而，不少香港地道小吃已經「登堂入室」，在店鋪中繼續發售。

家儀：為了傳承街頭美食的文化、推廣旅遊經濟，二零一五年政府推出了「美食車先導計劃」，但這些美食車造價高昂，東主需要投資數十萬港元，而且只能在固定地點營運，與以往小販文化流動性高，價廉物美的理念大相徑庭，令人感到十分可惜。

偉明、家儀：我們今日的匯報到此為止，謝謝各位。

